

# Tenere in fresco la salute

*Sono molte, e complesse, le varie normative che regolano l'utilizzo, e di conseguenza la produzione, dei frigoriferi commerciali, che devono mantenere il prodotto perfettamente "sano", senza rischi per il consumatore.*

di **Elena Consonni**

## DALLA PARTE DEI PRODUTTORI

Insomma, queste Linee guida forniscono indicazioni concrete e, sebbene siano destinate agli utilizzatori, possono offrire anche ai produttori di apparecchiature frigorifere strumenti utili per la costruzione delle proprie macchine. L'industria, dal canto suo, è sensibile agli aspetti igienici dei propri prodotti. «Non esistono – spiega a questo proposito **Gianpiero Artico**, product manager di **Epta**, che ha collaborato alla stesura del manuale –, né in Italia, né negli altri Paesi dell'Ue, norme specifiche per disciplinare da un punto di vista igienico la costruzione di banchi frigoriferi. I riferimenti sono tanti e ripartiti in diverse norme. Alcune prescrizioni non sono indirizzate a noi direttamente, ma ai nostri clienti e non possiamo non tenerne conto nella realizzazione di un impianto frigorifero. In ogni caso, il parametro che si tiene in maggiore considerazione è la temperatura, perché da questa variabile dipende la corretta conservazione degli alimenti. La scarsa igiene, oltre a provocare direttamente dei problemi agli alimenti, può causare malfunzionamenti dell'impianto, con conseguente aumento del consumo energetico. Lo sforzo per noi produttori, quindi, è progettare banchi che permettano di rispettare i requisiti igienici, venendo incontro alle esigenze, anche economiche, del mercato».

### LE CATEGORIE DI SANIFICANTI UTILIZZABILI PER LE ATTREZZATURE FRIGORIFERE

- Disinfettanti al cloro attivo
- Sali quaternari di ammonio
- Anfoltici
- Composti a base di acido paracetico e acqua ossigenata

Fonte: Elaborazione dell'autore **Largo Consumo**

In assenza di una normativa che imponga standard costruttivi specifici, le aziende del settore garantiscono, in maniera del tutto volontaria, il rispetto di alcuni parametri, che variano in funzione della tipologia di prodotto, come ci spiega ancora Artico. «Prendiamo in considerazione tre macrocategorie: i grossi espositori per i prodotti confezionati e l'ortofrutta; i banchi per i prodotti freschi sfusi, come la carne; le celle per lo stoccaggio dei prodotti. Per i primi è necessario garantire che le superfici siano lavabili e sanificabili e che non abbiano raccordi e discontinuità che ostacolano le procedure di pulizia. Questi banchi sono dotati di un sistema di scarico per la condensa, munito di un sifone, per evitare la formazione di cattivi odori. I banchi che ospitano prodotti sfusi, come la carne, sono quelli più delicati sotto il profilo igienico-sanitario, perché c'è anche il rischio di percolamento di liquidi organici tra i vari moduli che compongono l'impianto. Per questo particolare utilizzo, **Epta** ha sviluppato Technoleen®, un materiale che consente di concepire la vasca come monolitica, senza giunture o sigillature, che possono diventare pericolosi ricettacoli di sporco e batteri. Migliorano e si accorciano così notevolmente anche le operazioni di pulizia. Nelle celle frigorifere, infine, i prodotti alimentari stazionano più a lungo ed è ancora più importante garantire il massimo dell'igiene».

«Negli ultimi 15 anni – afferma Pierluigi Schiesaro, direttore responsabile Ricerca & Sviluppo di Arneg – il problema della sicurezza igienica degli alimenti è salito alla ribalta. Ma ancora insufficiente è la consapevolezza dei potenziali rischi connessi con le modalità costruttive delle macchine e degli impianti alimentari e scarsi sono i controlli in materia di progetto igienico-costruttivo».

Il corretto mantenimento delle temperature in un banco refrigerato previene il rischio di alterazione degli alimenti in esso esposti e conservati, ma il rischio di contaminazione esiste sempre, in presenza di scarsa igiene e mancata osservanza di procedure di sanificazione. Il banco refrigerato, inoltre, è una macchina alimentare e deve soddisfare i requisiti costruttivi previsti dalla Direttiva Macchine 2006/42/CE. «Arneg – prosegue – nella progettazione di tutti i banchi segue la norma EN 1672-2, pubblicata nel 1997 e aggiornata e in parte modificata nel 2006, per soddisfare i requisiti di tipo sanitario richiesti dalla Direttiva Macchine».

Ritaglio stampa  
 Testata: Largo Consumo  
 Pagina: 137/138  
 Diffusione: 8044  
 Data: Ottobre 2010